



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## SOĞAN NEDEN AĞLATIR?

Soğanı deniz gözlüğüyle veya aspiratör altında doğrayanlar olduğunu duymuşsunuzdur, iyi de soğan neden bu kadar ağlatır insanı? Çünkü soğanda, sülfür içeren amino asitlerin türevleri var. Soğanı kestiğinizde bunlardan S1 propenylcysteine-sulp-hoxide adı verilen kısım çözülüyor ve gözlerimizi tahriş eden propanal-Soxit adlı kısmı ortaya çıkıyor. Bu maddenin gözümüze temasıyla birlikte sülfirik asit gözümüzü yakıyor ve yaşartıyor. Bu yanmayı engelleyecek pek çok öneri var. Bunlardan biri, soğanı kesmeden önce ıslatmak, keserken de ıslak tutmak. Bir başkası, soğanı çeşmeden akan suyun altında kesmek. Bir diğeri de soğan doğrarken ağızdan nefes almak.

